



BEST2025 EATHNIC

Guida ai migliori ristoranti e food shops di
world food, fusion& ethnic cuisine di Torino



Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

LA#BOOKERIA



BEST2025 **EATHNIC**

La guida ai migliori ristoranti e food shops di
world food, fusion & ethnic cuisines di Torino

Tutti i diritti riservati ©

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta,
memorizzata in un sistema di archiviazione o trasmessa in qualsiasi
forma o con qualsiasi mezzo elettronico o meccanico, mediante
fotocopia, registrazione o altro, senza l'autorizzazione scritta
dell'autore

www.ilgastronomade.com

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

LA#BOOKERIA 004



A TORINO C'È PIÙ GUSTO

300 buoni motivi per amare il nostro territorio

300 aziende locali che hanno scelto di produrre con una *mission* ben chiara: l'eccellenza. 300 realtà che la Camera di commercio di Torino con il suo Laboratorio Chimico seleziona con cura e raccoglie in 3 progetti per presentare il meglio dell'enogastronomia torinese: **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, in collaborazione con Slow Food Italia, **Torino Doc** e **Torino Cheese**. Imprenditrici e imprenditori con la passione per la genuinità e la qualità dei loro prodotti, testimoni del gusto torinese nella

produzione, trasformazione e vendita, attivi in tutti i settori: agricoltura, commercio, piccola industria e mondo artigiano. In 300 ti aspettano con eventi, esperienze, laboratori, ma soprattutto per farti conoscere la bontà di prodotti realizzati con cura e con il rispetto per il territorio e le persone. Li trovi a Torino e in 90 comuni della provincia: un'area tutta da vivere e da assaporare. 300 buoni motivi per amare il nostro territorio. Vieni a scoprirli: insieme c'è più gusto!



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



Indice

The Turin's 50 Best	06
Cucina Etnica	07
Cucine del Mondo	08
Legenda	10
Best Restaurants EUROPA	12
Best Restaurants ASIA	18
Best Restaurants AFRICA	47
Best Restaurants AMERICA LATINA	53
Best Restaurants FUSION	64
Best TEAHOUSE & SWEET THINGS	69
Best DELI SHOPS	74
Ringraziamenti.....	82

The Turin's 50 Best

Quest'anno Torino ospiterà la cerimonia di premiazione dei The World's 50 Best Restaurants 2025, quale migliore occasione per puntare i riflettori anche sui 50 Best Restaurants 2025 di world food, fusion ed ethnic cuisines della città?

A quasi due anni di distanza dalla pubblicazione della prima edizione di BestEathnic Torino, entusiasta per le oltre 15.000 copie scaricate gratuitamente e stimolato dal numero crescente di locali di questo genere che continuano ad aprire, mi sono convinto della necessità di portare avanti un progetto editoriale di successo, nato per gioco.

BestEathnic Torino è stato il mio dono a tutti i fedeli lettori che mi hanno seguito sulle pagine di Torino 7 La Stampa dove, ogni settimana per oltre vent'anni, ho raccontato la nascita e l'evoluzione del fenomeno della cucina "etnica" in città.

Dopo la decisione dell'inserimento di chiudere la rubrica e i numerosi messaggi di protesta e di solidarietà ricevuti, ho pensato di rimediare al vuoto che si è venuto a creare in città con una *smart guide*, digitale e gratuita. BestEathnic Torino vuol'essere un semplice Carnet d'Adresses, per rispondere a quella miriade di e-mail, post e messaggi che ricevo dalle persone che mi chiedono "*Dove mi consigli di andare a pranzo/cena?*".

Spero così di aver "saziato", almeno in parte, la loro curiosità. Buon giro del mondo a tavola... a Torino!

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé





La Cucina Etnica

Mentre nel mondo anglosassone e in quello francofono è chiara la differenza tra *World Food* o *Cuisines du Monde* e *Ethnic Food* o *Cuisine Ethnique*, in Italia si parla in modo generico e indifferenziato di *Cucina Etnica*. Cerchiamo di fare chiarezza...

La definizione di cucina etnica ci si riferisce a tutta quella serie di locali che solitamente troviamo concentrati nei quartieri multietnici: a Borgo San Paolo o a Barriera di Milano, spesso a ridosso delle stazioni (San Salvario) o dei mercati (Porta Palazzo). Si tratta spesso di locali modesti a volte scarni ed essenziali, frequentati prevalentemente dalle comunità migranti, che li preferiscono ad altri, perché qui trovano i sapori dei piatti di casa delle diverse tradizioni, serviti in modo fedele all'originale, nel rispetto dei precetti religiosi. Nel caso della cucina araba, le carni saranno rigorosamente quelle *halal* e le bevande alcoliche saranno bandite. Il costo delle consumazioni è decisamente accessibile, la qualità delle materie prime e del servizio è calibrato su questo target. A volte i menù sono scritti in lingue straniere ed il personale parla a stento la nostra lingua. I locali etnici svolgono un'importante funzione sociale di aggregazione per le diverse comunità oltre a consentire di mantenere un legame identitario con la propria cultura d'origine.



Le Cucine del Mondo

Diversamente dalla *Cucina Etnica*, i locali di *Cucine del Mondo*, li troviamo più facilmente nelle zone centrali, spesso nei quartieri “bene”, più distinti ed eleganti. A volte si tratta di ristoranti raffinati che ci fanno provare la sensazione di essere in viaggio. Possono essere frutto di progetti d’interior design, realizzati da architetti prestigiosi con l’obiettivo di riprodurre le ambientazioni e/o le atmosfere di terre lontane. La gestione di questi locali è spesso italiana o mista, con soci e/o dipendenti dei Paesi d’origine. I menù ed i piatti cercano di venire incontro al palato italiano, con un compromesso sull’aspetto della tipicità che può riguardare la diminuzione dei dosaggi di spezie come il cumino o il peperoncino e aromatiche, come l’aglio o il coriandolo, la messa al bando di alcuni ingredienti, che possono rappresentare un tabù alimentare per noi italiani, specie se parliamo di ristoranti cinesi. Troviamo carte dei vini con etichette italiane e estere ma anche birre, distillati, liquori, cocktails, infusi e un servizio al pari dei ristoranti italiani di uguale livello. Il costo dei menù è solitamente medio, medio-alto o alto; la qualità delle materie prime decisamente più elevata, rispetto ai locali etnici. In occasione di serate a tema, degustazioni o spettacoli, si trasformano in location per eventi speciali. Spesso troviamo la figura dello chef.

Dal 1948, l'arte di trasformare
le migliori spezie ed erbe aromatiche
in miscele esclusive,
ispirate alle Cucine del mondo.



Quality Certification
FSSC 22000 - 6

RUBS & SEASONINGS
Spices and Spice blends
Herbs and Seeds - Salts
Customized blends



Since 1948

www.sideaspezie.com
www.limperodelsole.it



SIDEA
Spices and Herbs

San Martino di Lupari (PD) - Italy
Tel. 049 5952158 - 049 9460737
info@sideaspezie.com
SHOP ONLINE



Legenda



Numero di coperti + Esterni



Piatti vegetariani



Cucina halal



Pagamento con carte



Pagamento con Satispay



Fascia di costo alta



Fascia di costo media



Fascia di costo bassa



Orario di apertura



Pagina web



Pagina Facebook



Pagina Instagram



AL FIANCO DELLA TUA ATTIVITÀ IN OGNI FASE

Confesercenti: il partner affidabile per le **imprese** del **commercio**,
del **turismo**, dei **servizi** e dell'**artigianato**



Pratiche per l'inizio attività



Finanziamenti agevolati



Contabilità, libri-paga e
dichiarazione dei redditi



Copertura sanitaria
gratuita



Formazione e aggiornamento
professionale



Pratiche previdenziali
(Inps/Enasarco)

Visita il nostro sito
www.confesercenti-to.it

📍 Corso Principe Eugenio 7f, Torino
☎ 011-52201
✉ segreteria@confesercenti-to.it

RESTAURANT

BAR DE NUIT

EUROPA



CHEZ CAMILLE

CUCINA FRANCESE - WORLD FOOD

📍 Via G. Bogino 4, 10123 Torino

☎ 011 1875 2931

Un tuffo nei sapori della Bretagna, nel cuore di Torino. Nato dalla passione di una giovane coppia italiana, questo bistrò, aperto nel 2019, propone ottime *crêpes* e *galettes* preparate secondo la tradizione francese. Diego, dopo un'esperienza in Bretagna, delizia i palati dei suoi clienti con ricette classiche e rivisitazioni creative. Il menù, scritto a mano su una lavagna, cambia regolarmente, offrendo un'ampia scelta di *crêpes* salate e dolci, insalate e dessert. Le materie prime, selezionate con cura, sposano la qualità francese con i sapori genuini del territorio piemontese. Un'esperienza culinaria completa, da gustare con un calice di vino francese.



👤 20 €€

✓ DA PROVARE

- *Tartare alla francese*
- *Galette Beatrice di grano saraceno*
- *Tarte Tatin senza glutine*

✓ RESIDENT CHEF

Diego Di Iorio

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Gio e Dom 12/15-19/22
Ven e Sab 12/15 - 19/22,30



chezcamille.it



[@chezcamillepetitbistrot](https://www.instagram.com/chezcamillepetitbistrot)



[@chezcamillepetitbistrot](https://www.facebook.com/chezcamillepetitbistrot)

New

BACALHAU OSTERIA

CUCINA PORTOGHESE E ITALIANA - WORLD FOOD

📍 Corso Regina Margherita 22, 10153 Torino ☎ 011 839 7975

Fabio Montagna è uno chef con trent'anni di esperienza e un grande amore per il Portogallo. Nella sua osteria contemporanea di Vanchiglia, votata al bacalhau combina le tradizioni culinarie italiane con quelle portoghesi. In un ambiente accogliente e informale, tra divanetti e pareti fonoassorbenti o, nei mesi estivi, nell'ampio dehors ribattezzato "Fermata Bacalhau" i suoi ospiti possono gustare una selezione dei piatti lusitani più rappresentativi, solo leggermente piemontesizzati, abbinabili a 15 referenze tra vini bianchi, rossi, rosè e bollicine. Il giovedì, aperitivo portoghese con otto appetizers o *petiscos* e un calice di *Vinho verde* a 20 euro.



👤 35+80 €€

✓ DA PROVARE

- *Caldeirada*
- *Bacalhau à Brás*
- *Bolinho de bacalhau*
- *Pasteis de nata*

✓ RESIDENT CHEF

Fabio Montagna

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Dom 12/14.30 - 19/22.30



bacalhau.it



@bacalhauosteria



@bacalhauosteria



15

New

TAVERNA GRECA OLIMPIA

CUCINA GRECA - WORLD FOOD

📍 Via Monginevro 29, 10138 Torino

☎ 011 337334

Ilias Jerasi ha portato i sapori delle isole greche a Torino con le sue due taverne urbane, una a Cenisia, l'altra a due passi dal Lingotto. I piatti sono quelli che non possono mai mancare e che chiunque abbia trascorso una vacanza nell'Ellade qua è sicuro di ritrovarli. S'inizia con i classici *mezedes*: salse *tzatziki* e *melitzanosalata*, involtini di vite *dolmadakia*, olive Kalamáta da gustare con un sorso di *Ouzo* ghiacciato. Potete proseguire con una bella selezione di carni alla griglia: *gyros* di maiale, spiedini *souvlaki* o se preferite con la *moussaka* di melanzane. Non mancano le proposte *veggie*, i sapori sono autentici, le porzioni generose, il personale gentile, i prezzi popolari. Insomma tocca andarci...



🦽 50 €€

✓ DA PROVARE

Mezedes (mix di antipasti)
Hallumi alla piastra
Gyros di maiale
Soutzoukaki

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Dom 12/15.30 - 19/23.45



@TavernaGreca



SMITH'S BRITISH

CUCINA INGLESE - WORLD FOOD

📍 Via Virle 19, 10138 Torino

☎ 346 684 4598

Stanchi dei soliti pregiudizi sul cibo inglese, Adam Smith e Manuela, una coppia italo-britannica, hanno deciso di aprire il loro ristorante con l'intento di raccontare l'autentica cucina britannica. Adam, dopo aver raccolto le ricette di famiglia, e lo chef Luca Icardi, forte di un'esperienza londinese all'Ivy Cafe Richmond, sono riusciti a ricreare uno scrigno di sapori d'Oltremania nel cuore di Torino. Non perdetevi i brunch domenicali, il rito dell' high tea, ma neppure le Cumberland sausages fatte in casa, per un viaggio gastronomico che sfata ogni cliché sul british food. Nonostante la Brexit, l'impegno è quello di offrire prodotti genuini e di qualità, rigorosamente made in UK.



👤 50 €€€

✓ DA PROVARE

- I Pies
- Fish & Chips
- Hot Sticky Toffee Pudding

✓ RESIDENT CHEF

Luca Icardi

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mer a Sab 18.30/24
Domenica 10.30/15



smithsbritish.it



@smithsbritish



@Smithsbritish



SIBIRIAKI

CUCINA RUSSA E SOVIETICA - WORLD FOOD

📍 Via G. F. Bellezia 8/g, 10122 Torino

☎ 011 4360738

Ospite di un palazzo quattrocentesco, nel cuore del Quadrilatero Romano il Sibiriaci è l'unico ristorante di cucina russa e delle ex repubbliche dell'URSS presente a Torino. Lo chef Vincenzo Arduino che ha lavorato a Mosca propone un repertorio di piatti che variano secondo le stagioni, attingendo dai grandi classici della cucina russa e di quella sovietica, opportunamente rivisitati e presentati in chiave contemporanea, ma mantenendo i sapori ed i gusti originali. Si può cenare scegliendo tra tre diversi ambienti molto curati che rievocano le ambientazioni di una Dacia o di un salotto d'antan. Non mancano né il caviale né una selezione di vini e Vodka di pregio. Ottimi gli antipasti o *zakuska*.



👤 120 €€€

✓ DA PROVARE

- *Tagliere Ural*
- *Pelmeni*
- *Varieniki*
- *Caviale*

✓ RESIDENT CHEF

Vincenzo Aduino

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Dom 19.30/24



sibir.it



@sibiriaki_torino



@sibiriaki.ristorante



ASIA



DA DEMIR

CUCINA TURCA - WORLD FOOD

📍 Via Fréjus 4/a, 10139 Torino

☎ 011 5695043

Dopo aver deliziato i torinesi per 17 anni con il suo chiosco di *street food* in piazza Adriano 6f, Demir ha raddoppiato e differenziato la sua presenza in città aprendo il suo bel ristorante. E' uno spazio ampio e luminoso, arredato in stile minimalista, con richiami alla tradizione ottomana, dove potrete gustare le specialità turche preparate con maestria. Oltre al *döner kebab* che l'ha reso famoso, il menù propone un viaggio gastronomico tra *pide*, *lahmacun*, *dolma* e *şiş kebab*, realizzati con carni piemontesi lavorate in modo artigianale, nel suo laboratorio. In osservanza ai precetti coranici, vengono servite solo carni *halal* e nessuna bevanda alcolica, ma *ayran*, té e bibite.



👤 80 €

✓ DA PROVARE

- *Iskender kebab*
- *Kebab bulghur*
- *Lahmacun*
- *Pide*

✓ RESIDENT CHEF

Demir Ergülü

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 11/15 - 17/23



dademir.it



[dademir_kebab](https://www.instagram.com/dademir_kebab)



[@dademirpiazzaadriano](https://www.facebook.com/dademirpiazzaadriano)

KADEH MEZE WINE BAR

CUCINA TURCA CONTEMPORANEA - WORLD FOOD

📍 Via della Basilica 1d, 10122 Torino

☎ 011 569 5305

Se pensate che la cucina turca sia solo *döner kebab* c'è un posticino a Torino che vi farà cambiare rapidamente idea: il Kadeh Meze Wine Bar. In questo piccolo e colorato *cozy restaurant* dalle pareti blu cobalto lo chef Stefan Kostandof saprà sorprendervi con i suoi *petit plats* ispirati alla tradizione dei *mezé* ottomani, ma rivisitati in chiave creativa. Dopo aver lavorato in alcuni ristoranti torinesi di pregio Stepan ha deciso di aprire il suo locale alle spalle di Porta Palazzo dove propone una cucina turco mediterranea d'autore. Potrete gustare i vostri piatti abbinandoli a 118 diversi vini, di varie parti del mondo, appollaiati di fronte alla cucina a vista o seduti comodamente al tavolo. *Afyet olsun!*



🍷 32+30 €€

✓ DA PROVARE

- Kuzu ve karnabahar
- Hamsi Kizartma
- Manti

✓ RESIDENT CHEF

Stefan Kostandof

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Ven 19.30/24
Sab 12.30/14.30 - 19.30/24



kadehmeze.superbexperience.com



@kadeh.torino



@KadehMezeWineBar



CASA ARMENIA

CUCINA ARMENA E CAUCASICA - WORLD FOOD

📍 Via G. F. Napione 33, 10124 Torino

☎ 011 417 5114

Casa Armenia è un'ottima trattoria armena a gestione familiare, uno dei rari locali in Italia a servire questo tipo di cucina, ad oggi, l'unico in città. Il menù, impostato sui piatti della tradizione con qualche incursione in quella georgiana, propone in modo fedele i sapori di questo angolo di Caucaso, ancora tutto da scoprire. E' una cucina onesta e di sostanza, esclusivamente di terra, poiché l'Armenia non ha sbocchi sul mare, che può ricordare quella greca e che nel corso della sua storia travagliata si è contaminata con le tradizioni persiane, levantine e russo-sovietiche. Gustatela in abbinamento agli ottimi vini armeni importati direttamente da Harutyun, il titolare.



🍴 55 €€

✓ DA PROVARE

- *Affettato di Pastirma*
- *Stufato di pollo e orzo Harisa*
- *Zuppa di yogurt Tanapur*

✓ RESIDENT CHEF

Meline Sarukhanyan

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 19.30/24



casaarmenia.it



[@casa.armenia](https://www.instagram.com/casa.armenia)



[@casaarmeniatorino](https://www.facebook.com/casaarmeniatorino)



TRE QVEVRI

CUCINA GEORGIANA - WORLD FOOD

📍 Via San Domenico 12, 10122 Torino

☎ 351 6838498

Aperto nel giugno 2023 Tre Qvevri è il primo ristorante georgiano ad aprire in città. Il locale è piccolo, ma accogliente e raffinato e si trova di fronte al Museo di Arti Orientali MAO, nel Quadrilatero Romano. Tre Qvevri prende il nome dalle anfore di argilla usate in Georgia per la vinificazione ed è stato aperto da una coppia di georgiani e un piemontese. I tre si sono conosciuti nel Canavese, quando lavoravano in una cantina. Ad unirli, la passione per il buon vino ed il cibo. Il ristorante funge anche da enoteca con vini importati direttamente dalla Georgia e una selezione di piatti di cucina tradizionale di terra; i sapori sono quelli semplici di una cucina casalinga sincera, di matrice contadina.



🦽 30 €€

✓ DA PROVARE

- Pkhali mix
- Khachapuri adjaruli
- Lobiani
- Kharcho & Ghomi

✓ ORARI DI APERTURA

Mar 19/23 - Da Mer a Dom 12/15-19/23



treqvevri.eatbu.com



@treqvevri



@TreQvevri

New

TOSHKENT

CUCINA UZBEKA - WORLD FOOD

📍 Corso Belgio 26, 10153 Torino

☎ 351 790 7925

Fakhriddin Adilkhodjaev ha iniziato a fare il cuoco fin da bambino, quando aiutava il padre nella *chayxana* di famiglia, la tradizionale locanda e casa da tè uzbeka.

Ha deciso di venire a Torino per inseguire il sogno del figlio di poter giocare un giorno in una grande squadra di calcio. E così ha aperto a dicembre del 2024 il primo ed unico ristorante uzbeko in Italia, che porta il nome della capitale, dove gustare una trentina di piatti dell'Asia Centrale, tra i più rappresentativi di questo tratto de La Via della Seta, a cominciare dal *Plov*.

Il locale è semplice ma accogliente, con numerosi tessuti, decori e richiami a Samarcanda. I sapori sono quelli autentici, delicati e appena speziati, mai piccanti.



30 €€

✓ DA PROVARE

- Osh Plov
- Ravioli Manti
- Spiedini Šašlyk d'agnello
- Samsa

✓ RESIDENT CHEF

Fakhriddin Adilkhodjaev

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Dom 12.30/15 - 19.30/23



@toshkentcucina



@toshkentcucina

New



FEROZA

CUCINA AFGHANA - WORLD FOOD

📍 Piazzetta A. Viglongo 2/E, 10122 Torino.

☎ 011 961 5715

Nuova sede e nuovo staff di cucina per Feroza, che da piccolo fast food a San Salvario diventa ristorante e si sposta in questa calma piazzetta del Centro. Congedati i fratelli, con i quali aveva aperto, Aluk Amiri ha scovato un'ottima cuoca afghana che ha ulteriormente migliorato il livello della cucina. Nell'attesa di rimpolpare il menù con nuove squisitezze, Aluk ama collegare i piatti di Feroza a delle storie, spesso sono ispirati concettualmente ai cicchetti veneti, alle opere del regista iraniano Abbas Kiarostami. I sapori di Feroza sono quelli di casa, in stile *Dastarkhān*, intensi, ma delicati al tempo stesso, mai piccanti o eccessivamente speziati. Si bevono té, vini naturali o birre artigianali.



26+60 €€

✓ DA PROVARE

- Bolani
- Borani Bademjan
- Pilau

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Dom 12/23.30



feroza.it



@feroza_torino



@FerozaTorino



ASIA



PERSIAN FOOD

CUCINA IRANIANA - WORLD FOOD

📍 Via San Massimo 38 F, 10123 Torino

☎ 011 276 1473

Negli ultimi anni sono state aperte un certo numero di gastronomie e piccoli ristoranti di cucina persiana a Torino, ma ad oggi nessuno ancora è riuscito a fare meglio di Persian Food. A due passi da Corso Vittorio Emanuele II, Hassan e Niloufar continuano a deliziarci con i sapori autentici della cucina persiana. Che si tratti del classico *chelow kabab*, del raffinato filetto di *kabab soltani barg* o del nuovo *vasiri kabab*, ogni tipo di spiedo al grill servito con riso basmati allo zafferano e verdure grigliate è da leccarsi i baffi. Una manciata di piatti vegetariani e gli ottimi dolci fatti in casa dai sentori di zafferano, cardamomo e acqua di rose completano il menù. Il locale è accogliente, il servizio sempre curato.



👤 35+18 €€

✓ DA PROVARE

- *Melanzane kashke bademgiun*
- *Spiedini Vasiri kabab*
- *Baghali polo ba mahice*

✓ RESIDENT CHEF

Hassan Akbary

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mer, Gio, Ven, Lun 19/23
Sab e Dom 12/14.30 - 19/23



LA TERRASANTA

CUCINA PALESTINESE - WORLD FOOD

📍 Via V. Monti 11/bis, 10126 Torino

☎ 389 927 9283

Il locale è stato aperto nell'autunno del 2021 nel quartiere multietnico di San Salvario da Rafat Abudawas, un palestinese laureato in economia e commercio con un trascorso da carpentiere nella *food valley* emiliana. La Terrasanta è un semplice *fast good* che si è fatto apprezzare per il suo cibo da strada, specialmente per le polpettine di ceci *falafel* da abbinare con *hummus*, salsa *tahina*, *babaghanoush* o *mutabbal* di melanzane. Chi preferisce la carne troverà lo spiedone rotante di *shawarma* o gli spiedini di *shish kebab*. In ogni caso le carni sono halal, non si servono bevande alcoliche ma trovate un ottimo tè alla salvia. Tenetevi uno spazio per i dolcetti: *mamoul* e *baklawa*!



🦽 20 €

✓ DA PROVARE

- Polpettine di legumi *falafel*
- Mouse di melanzane *mtabal*
- Shawarma
- Focacce *manakish* con *za'atar*

✓ RESIDENT CHEF

Rafat Abudawas

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Dom 11.30-15/18.23



@laterrasanta_torino



@PalestinianKitchen

New

CEDRO DEL LIBANO

CUCINA LIBANESE - WORLD FOOD

📍 Via Ugo Foscolo 20, 10126 Torino

☎ 344 506 6344

Il fitto panorama di cucine del mondo di San Salvario si è arricchito dall'autunno 2024 di un nuovo locale, votato alla cucina libanese: il Cedro del Libano. Aperto da Ahmad Fayad, un business man con diverse attività commerciali nei Paesi del Golfo Persico e un ristorante gemello a Savona, Torino ritrova finalmente, dopo la chiusura dello storico El Mir, un posto dove gustare la più raffinata cucina del mondo arabo. Il locale propone 3 menù a 30€, con piatti che potrete anche scegliere *à la carte*. Concentratevi sulla sezione "*Meza*", ordinando il vostro assortimento a piacere, da accompagnare rigorosamente con distillato di Arak Ksara 60° o con un calice di Réserve du Couvent 2020.



👤 50 €€

✓ DA PROVARE

- Falafel
- Muhammara
- Babaghanoush
- Hummus

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Dom 11.30/15 - 19.30/24



cedrodelibano.net



@cedrodelibano



@AhmadFayadCDL



29

THALI

CUCINA INDIANA - WORLD FOOD

📍 Corso Casale 312, 10132 Torino

☎ 011 899 0147

Un'abbinata davvero particolare quella di Rakhee Ramanandi e del compagno Gianluigi; lui piemontese, lei londinese di origini indiane, del Gujarat. I due si conoscono a Calcutta, durante un viaggio e l'amore li porta a Torino dove a lato del negozietto di ortofrutta di lui decidono di aprire una gastronomia indiana. E' qui che Rakhee cucina con amore piatti semplici, ispirati dalla filosofia dell'*healthy food*, realizzati con ingredienti sani. Grazie ad una recente ristrutturazione lo spazio è diventato un bistrò con posti a sedere all'esterno nella bella stagione. La specialità della casa sono i classici vassoi o *thali* che potete comporre scegliendo le pietanze del giorno per creare il vostro menù.



👤 24+24 €

✓ DA PROVARE

- Chicken curry
- Dal
- Samosa
- Torta salata di handwo

✓ RESIDENT CHEF

Rakhee Ramanandi

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Ven 8.30/19.45 - Sab 8.30/15



DAWAT

CUCINA INDIANA - WORLD FOOD

📍 Via Milano 8/H, 10122 Torino

☎ 011 264 5181

A nove anni dalla sua apertura, il ristorante indiano Dawat di Amit Ahuja, insieme al Gandhi, gestito da suo fratello Kumar, continua a tenere alto il nome della cucina indiana a Torino e in Italia. In una cornice scenografica, a due passi da Palazzo Civico, in via Milano, i cuochi lavorano a vista, protetti dalle vetrate, sfornando continuamente i loro spiedi di seek kebab e pani naan. Dopo aver lavorato per diversi anni in un noto ristorante indiano di Parigi e al Gandhi, Amit ha impostato un ricco menù centrato sui piatti *evergreen* della cucina del Punjab, dove è nato e cresciuto, in assoluto la più apprezzata e diffusa al mondo tra le tradizioni indiane.



👤 70 €€

✓ DA PROVARE

- *Mix tandori platter*
- *Chicken tikka masala*
- *Banighan bharta*
- *Biryani*

✓ RESIDENT CHEF

Amit Ahuja

✓ ORARI DI APERTURA

Lun-Mar 19-23 da Mer a Dom 12.30-14.30/19-23



dawattorino.it



@ristoranteindianodawat



@dawattorino



GANDHI

CUCINA INDIANA - WORLD FOOD

📍 Corso Regio Parco 24, 10153 Torino

☎ 011 247 0643

Autentico veterano della ristorazione indiana di qualità in città, fin dal 2001, il Gandhi continua a piacere al suo pubblico per la gentilezza del servizio e la cura dei suoi spazi. Al Gandhi si va perché è bello, perché si sta bene e si mangia ancor meglio. Oltre a scegliere tra nove diverse formule di menù, spaziando dal vegano al *seafood*, dalla cucina punjabi a quella rajastana, dalla kashmira a quella "meridionale" del Tamil Nadu, potete comporre la vostra selezione *à la carte* scegliendo tra oltre 60 pietanze, tutte preparate al momento! In cucina si dedica particolare attenzione alle materie prime, a cominciare dalle farine biologiche per la preparazione dei pani, cotti al forno tandoni.



👤 80 €€

✓ DA PROVARE

- Rogan josh
- Murgh makhani
- Mughlai korma
- Fish masala

✓ RESIDENT CHEF

Singh Rohit Kumar

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Mer 19/24

Da Gio a Dom 12/14.30 - 19/24



DISTRIBUZIONE VINI E BIRRE

BUSSOLINO

Cà Bussolino srl - Via Don Orione 202/B
Frazione Bandito - 12042 Bra (CN)
tel. 0172 457734 - cell. 320 417 8108
info@cabussolino-distribuzione.it



MANO PO

CUCINA FILIPPINA - WORLD FOOD

📍 Corso Vittorio Emanuele II 32/c, 10132 Torino ☎ 011 385 5858

A due passi dalla Chiesa di S. Giovanni Evangelista, punto d'incontro della comunità filippina, Mano Po è diventato il loro ristorante fast food di riferimento.

Il rispetto nelle Filippine passa attraverso i gesti e il Mano Po è un'espressione che i filippini hanno adottato per dimostrare la loro devozione verso le persone più anziane. Rappresenta un gesto di estrema cortesia, da qui il nome del ristorante. Aperto in tutto l'arco della giornata s'inizia al mattino con il tradizionale *silog*, il *pilipino breakfast*, disponibile in sette diverse formule. Lasciate perdere i *sushi*, i *poké* e il classico fast food fatto di *hamburger*, *hot dog* e *fried chicken* per dedicarvi ai piatti tradizionali... a cominciare dall'*adobo*.



👤 20 €

✓ DA PROVARE

- *Pork adobo*
- *Mano Po style lomi*
- *Bicol Express*
- *Chop suey*

✓ **ORARI DI APERTURA**
Da Lun a Dom 11.30/23



THAI FOOD

CUCINA THAIANDESE - WORLD FOOD

📍 Via Madama Cristina, 82/c, 10126 Torino

☎ 375 703 2858

La thai boxe ed il cibo thailandese rappresentano due pilastri della cultura del Paese del Sorriso, a tenerli insieme ci ha pensato un torinese, Carlo Barbuto, quattro volte campione mondiale di Kick Boxing. Non contento di aver aperto una palestra in città dedicata al Muay Thai e deluso dalla qualità mediocre dei locali thai sotto la Mole, Carlo ha scovato una coppia di brave cuoche in grado di fare di meglio ai fornelli ed ha aperto Thai Food, che da fast food si è trasformato in ristorante, cambiando sede. Andateci per il rito del *Kin khao*, che significa letteralmente "mangiare riso", scoprirete l'*ahan thai*, la vera cucina thailandese con una selezione di piatti delle quattro cucine regionali.



👤 40 €€

✓ DA PROVARE

- Satai gai
- Pad thai
- Kaung nieow gai yang

✓ RESIDENT CHEF

Loo Moo

✓ ORARI DI APERTURA

Mar e Mer 19/22.30
Da Gio a Dom 12/15 - 19/22.30



thaifoodtorino.it



@thaifoodtorino



@thaifoodtorino



CURRY & CO.

CUCINA THAIANDESE - WORLD FOOD

📍 Via G. Verdi 45/a, 10124 Torino

☎ 393 276 0383

Curry & Co. è un piccolo localino alle spalle della Mole, un semplice take away, con alcuni tavolini e sgabelli per sedersi anche all'esterno. Data la sua collocazione, a due passi da Palazzo Nuovo, è un posto molto frequentato dagli studenti anche per il buon rapporto qualità del cibo/prezzo. Aperto nel 2013 da Maddalena, Maddi per gli habitués, innamoratasi della cucina thai dopo un viaggio in Thailandia, il Curry & Co propone in carta una buona selezione di piatti thai *plant based*, vegani e vegetariani. In alcuni casi le basi dei curries sono home made e diversi piatti possono essere realizzati anche in versione gluten free. I sapori sono autentici, solo attenuati nei dosaggi di peperoncino.



🚶 15+20 €

✓ DA PROVARE

- Pad thai
- Massaman curry
- Tom yam kung

✓ RESIDENT CHEF

Maddi

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Ven 12/15 - 19/22



@curryandco_turin



@thai.curry.and.co



ZENG YANG

CUCINA CINESE - WORLD FOOD

📍 Via Principi d'Acaja 61, 10138 Torino

☎ 011 447 6422

Alla vigilia dei suoi quarant'anni di attività lo Zeng Yang, gestito dai fratelli Ling è uno dei ristoranti cinesi più longevi in città. In tutti questi anni è riuscito a mantenere alto il livello della sua qualità, emancipandosi dai soliti piatti classici ai quali ci hanno abituato i suoi coetanei. E' stato probabilmente il primo ristorante cinese in Italia a lasciarsi ispirare dai valori e dai principi del movimento Slow Food, con il quale collabora fin dalle prime edizioni del Salone del Gusto. Alcune delle creazioni della brava Silvia Ling prevedono l'utilizzo di prodotti dei Presidi Slow Food e di piccoli produttori di ingredienti asiatici coltivati aa km 0, dal bambù ai funghi shiitake, dalle verdure alle aromatiche.



👤 50 €€

✓ DA PROVARE

- Ravioli d'anatra pechinese
- Noodles saltati di riso saltati
- Filetti di orata al vapore
- Wonton fritti

✓ RESIDENT CHEF

Silvia Ling

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mer a Dom 12/15 - 19/24
Mar 19/24



ristorantezhengyang.com



@ristorante_zheng_yang_torino



@ristorantezhengyang



JIA WAI JIA

CUCINA CINESE - WORLD FOOD

📍 Via S. Quintino, 45/b, 10121 Torino

☎ 324 289 7998

Jia Wai Jia, letteralmente "In casa-fuori casa" è il primo fastgood cinese di Torino, a proporre rare varietà di noodles tipici dello Shaanxi, da dove provengono i titolari. I primi e i più gustosi sono i *Biángbiángmiàn*, conosciuti come noodles cintura, a causa del loro spessore e lunghezza. I secondi *Dāoxiāomiàn* o *knife shaved noodles* vengono preparati tagliando sottilmente un blocco di pasta direttamente nell'acqua bollente.

I terzi sono i noodles da zuppa *Tāngpàomiàn* serviti in brodo con verdure, uova, funghi e vari tipi di carne. Il locale è molto frequentato dagli studenti del Politecnico, anche cinesi, in considerazione dell'ottimo rapporto qualità prezzo. Sempre meglio prenotare!



👤 10 €

✓ DA PROVARE

- *Biang biang mian*
- *Xian tagliatelle larghe*
- *Bao zi di suino*
- *Agnello con cipolla e cumino*

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 11.30/15 - 18/22



LAO

CUCINA CINESE - WORLD FOOD

📍 Via Barbaroux 25, 10122 Torino

☎ 011 064 5387

L'ideogramma 老 Lǎo significa vecchio, anziano, ma anche originale... talvolta viene usato per descrivere un cibo che è stato cucinato a fuoco lento... Lao è la nuova creatura di Tingting Dai, un'abile fashion designer cinese, nota al suo pubblico come Tina. Lao è il fratello maggiore di Oh Crispa!, il primo locale di Tina aperto nel 2017 a S. Salvario, anche se è più giovane. Questo nuovo ristorante, disegnato da un architetto norvegese con base a Torino, strizza l'occhio ai nuovi concept e format della ristorazione chino-meneghina per l'enfasi posta sul design. Se le ambientazioni seducono, la cucina non è sempre all'altezza delle aspettative, ma questo è un limite che Tina saprà sicuramente superare



👤 60+40 €€

✓ DA PROVARE

- *Xiao long bao*
- *Yang rou che mian*
- *Ma po dou fu*

✓ RESIDENT CHEF

Tina Dai

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Ven 12.30/14.45 - 19/23
Sab e Dom 12/14.45 - 19/23



HI MI

CUCINA CINESE - WORLD FOOD

📍 Via Torquato Tasso 2/I, 10122 Torino

☎ 388 378 5004

L'HI MI fa parte di quella nuova generazione di ristoranti che hanno compreso che era giunto il momento di proporre piatti di autentica cucina cinese. Hanno così deciso di dedicare una sezione significativa del loro menù a una delle specialità più popolari della cucina cantonese di strada, il Bāo zǐ fàn o claypot rice, da loro proposto come riso in casseruola. Si tratta di un riso cotto in assorbimento all'interno di un coccio particolare, finché sul fondo si forma una crosta croccante. Sopra si possono sistemare una varietà di ingredienti. A cottura ultimata si versa una salsa, che completa il piatto. Provatelo insieme a qualche altra loro specialità cantonese... sfidando anche i vostri tabù.



50 €€

✓ DA PROVARE

- *Bao zai fan*
- *Zongzi*
- *Intestino di suino alla piastra*
- *Rana alla piastra al pepe di Sichuan*

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Dom 12/15 - 18.30/ 23.30
Tranne Mer chiuso a pranzo



ristorantecinesetorino.it



@himi_torino



SHI SHANG XUAN

CUCINA CINESE - WORLD FOOD

📍 Corso Vercelli 21/E, 10152 Torino

☎ 011 263 1217

I gestori del Shi Shang Xuan sono stati davvero in gamba, sono riusciti a riscattare l'immagine e la cucina di una trattoria decadente di periferia, trasformandola in un ristorante moderno, della miglior cucina wenzhounese in città. Il contrasto tra le ambientazioni del nuovo locale, che ospita diverse salette e privé, come usa in Cina ed il contesto circostante potrebbe sembrare fuori luogo, ma sfogliando il ricchissimo menù e assaggiando i loro piatti potrete dire di aver finalmente gustato qualcosa di autentico. Lasciatevi tentare dai piatti che non conoscete, tutti ben fotografati e descritti nel menù, oppure da quello che ordinano le comitive di cinesi che lo frequentano.



🦿 40 €€

✓ DA PROVARE

- Tofu e uova centenarie
- Riso shishangxuan
- Granchio con lo zenzero e cipolla
- Pancetta brasata con meicai

✓ ORARI DI APERTURA

Da Gio a Mar 12/15 - 18.30/02



ristoranteshang.it



shang.torino



@Shi Shang Xuan



XI RAMEN

CUCINA CINESE - WORLD FOOD

📍 Via Via Cernaia 22/A, 10122 Torino

☎ 011 1915 0587

Xi Ramen è un nuovo ristorante dalle pareti rosso vermiglio che ospita sul fondo la cucina a vista. E' da qui che si può ammirare l'arte di Song, il cuoco originario della Provincia di Gansu, maestro nella preparazione dei tradizionali *noodles* Lanzhou Lamian de La via della Seta, nei diversi formati.

Il nome Lamian deriva dall'unione dei termini *lā*, che significa tirare, e *miàn* che significa spaghetti, mentre Lanzhou è la città dove sono nati nel 1500. Per prepararli, l'impasto viene tirato in modo acrobatico. I Lanzhou lamian vengono poi serviti in una zuppa di carne (*Tāngmiàn*) oppure saltati al wok e serviti con una salsa (*Chǎomiàn*), letteralmente "spaghetti fritti".



👤 50 €

✓ DA PROVARE

- Lanzhou lamian in brodo
- Lanzhou lamian saltati
- Ravioli Jiaozi di cavolo e pancetta
- Mapo tofu

✓ RESIDENT CHEF

Song

✓ ORARI DI APERTURA

da Gio a Mar 12/14.30 - 19/23.30



xiristorante.com



@xi.ramen.torino



@xiramentorino

New



LO STRANIERO

CUCINA MALESE - WORLD FOOD

📍 Via G. M. Bonzanigo 2, 10144 Torino

☎ 345 347 1759

Aperto da pochi mesi, in un bel locale, intimo e accogliente, che in passato aveva ospitato il primo ristorante persiano di Torino. Lo Straniero riprende il titolo del celebre romanzo di Albert Camus ed è stato concepito da Justin Yip, un giovane malese, trasferitosi in Italia. Justin ha imparato le ricette malesi in famiglia e da autodidatta e durante i suoi studi a Sidney, da autodidatta. Dopo una doppia laurea in giurisprudenza e comunicazione, ha scoperto la propria vocazione e ha frequentato Scienze Gastronomiche a Pollenzo. Da qui la svolta, l'amore per la cucina, prima per lo street food su un'apekar, ora finalmente nel suo ristorante, davvero molto buono, autentico e curato.



👤 50 €€

✓ DA PROVARE

- Spiedini sate
- Rendang Malay Style
- Loh Bak
- Asam pedas

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 12/15 - 19/24



@lostranierotorino



@lostranierotorino



KOKOROYA

CUCINA GIAPPONESE - WORLD FOOD

📍 Via Piave 9/a, 10122 Torino

☎ 011 433 8748

Seminascosto in una traversa di via Garibaldi e lontani dall'eco dei Social, Gianluca Sanna e Yukie Ogawa, lui italiano, lei di Tokyo, portano avanti con passione e impegno il loro minuscolo spazio, essenziale come un haiku. In pochi metri quadri, convivono una *mangerie izakaya style*, con solo 5 postazioni per gustare il cibo in loco e un mini-emporio dove gli ingredienti giapponesi si mescolano al jpop e ai manga. In 14 anni di vita Kokoroya non ha mai pensato di cambiare o di allargarsi e la cucina è sempre nelle mani di Yukie, ancorata ai suoi *bento box* e fedele alla sua affezionata clientela. Un angolo di Giappone a Torino, tanto piccolo quanto autenticamente intimo e buono. Da provare...



5 €

✓ DA PROVARE

- Anguilla unagi alla griglia
- Mix yakitori
- Ramen set

✓ RESIDENT CHEF

Yukie Ogawa

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Sab 11.30/14.30 - 17.30/21.



@kokoroyatorino



@kokoroyatorino



TAKOYAKI MINAMOTO

CUCINA GIAPPONESE - WORLD FOOD

📍 Via Bogino 17/d, 10123 Torino

☎ 011 1901 6748

Conosciutisi in un locale di Osaka, Federica Cavallaro, amante del Giappone e Koji Shirai, cuoco apprendista nell'izakaya di famiglia, sono stati pionieri nel 2019 nel cuore di Torino, con l'apertura del primo locale in città votato al *takoyaki*, i tradizionali "fritters" di polpo in pastella e salsa *otafuku*, resi universalmente celebri grazie ai manga giapponesi. Nel piccolo locale tutto viene cucinato al momento e a vista, Koji prepara abilmente le sue squisitezze, spaziando dai *takoyaki* ai *tebasaki*, ali di pollo fritte e glassate in varie salse. Lasciatevi uno spazio per i dolci: *mochi*, *dorayaki*, *mitarashi dango* mentre per le diverse etichette di saké fatevi consigliare da Federica, per il giusto abbinamento



🦽 12 €

✓ DA PROVARE

- Takoyaki
- Karaage
- Tonkatsu Bento Box

✓ RESIDENT CHEF

Koji Shirai

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Ven 12.30/14.30 - 19.30 - 22.30
Sab 12/15-19.30/23 - Dom 12/15



takoyakiminamototorino.it



[@takoyaki_minamoto_torino](https://www.instagram.com/takoyaki_minamoto_torino)



[@takoyaki_minamoto_torino](https://www.facebook.com/takoyaki_minamoto_torino)



WASABI

CUCINA GIAPPONESE - WORLD FOOD

📍 Corso Ferrucci 72, 10138 Torino

☎ 011 447 3812

Aperto dai coniugi Fujimoto nel 1997, il Wasabi è stato il primo angolo di Giappone autentico a Torino, dove si mangiava sul tatami senza scarpe e venivi servito in kimono. Dopo quasi 30 anni, nel febbraio 2024, la gestione è passata a Masanori Tezuka, l'ex chef patron del Miyabi. L'ambientazione è rimasta immutata, ma la musica in cucina è cambiata: più spazio ai vegetali asiatici che Tezuka si fa coltivare a km 0, mentre le aromatiche sono quelle del suo giardino, più spazio al saké e maggior rotazione dei vini. Come in un'izakaya raffinato iniziate con snack *otōshi*, poi scegliete alla carta o abbandonatevi al rito dell'omakase e a Yukari Sato per i migliori saké. Il lunedì è il Ramen day.



40 €€€

✓ DA PROVARE

- *Sushi + sashimi di ventresca tonno*
- *Wagyū BBQ*
- *Ramen*

✓ RESIDENT CHEF

Masanori Tezuka

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 19.30/22.30



KENSHO

CUCINA GIAPPONESE - WORLD FOOD

📍 Via Mercanti 16, 10122 Torino

☎ 375 591 5508

Caviale, ostriche, carne di wagyu... sono solo alcuni degli ingredienti con i quali l'eclettico staff di cucina del Kensho vi può stupire. Non è difficile inquadrare l'identità precisa di questo ristorante, che si fonda sul rigore classico dell'*itamae* nei sushi e sashimi, realizzati con materie prime di gran qualità, abbandonate le sperimentazioni godetevi la sezione Kensho Signature, frutto di una grande ricerca. Il nuovo menù, dedicato al Monte Fuji è suddiviso in varie sezioni, dallo Yuki Matsuri, dove tutto è da condividere all'Omakase, dove vi affidate completamente allo chef. Se cercate qualcosa di meno impegnativo, la formula Otoshi raccoglie una serie di proposte *easy going*.



♿ 45+10 €€€

✓ DA PROVARE

- Nigiri dello chef
- French toast
- Black cod

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Ven 19.30/22.30
Sab e Dom 12.30/15 - 19.30/23



kenshorestaurant.com



@kenshorestaurant



@kenshorestaurant



AFRICA



CUCINA TUNISINA - ETHNIC/WORLD FOOD

 339 359 0398

A due passi dalla Moschea della Pace, El Medina c'è un nuovo ristorante tunisino aperto alle spalle del Sug torinese, il Mercato di Porta Palazzo. Entrando un banco frigo espone in bellavista il pescato del giorno. Sulla destra c'è l'angolo pizzeria. I posti a sedere sono distribuiti su due piani, circondati da decorazioni bianco-azzurre che richiamano le dimore arabo-andaluse, sembra di essere a Sidi Bou Said! Il locale è molto frequentato dalla comunità maghrebina, ma non solo. Iniziate con un assortimento di kemia (antipasti), un'insalata mechouia, con un brik, proseguite con un couscous... difficilmente riuscirete ad andare oltre. Porzioni generose, prezzi popolari, tempi mediterranei.



 50 €

- *Brik à l'oeuf*
- *Ojja con frutti di mare*
- *Couscous*
- *Keftaji merguez*

✓ **ORARI DI APERTURA**
Da Lun a Dom 7.00/22.00



AL ANDALOUS

CUCINA MAGHREBINA/MEDIORIENTALE - WORLD FOOD

📍 Via G. Fiochetto 15, 10152 Torino

☎ 011 521 5111

Il ristorante Al Andalous è ospite del Centro italo-arabo Dar al Hikma, lo si raggiunge scendendo lungo uno scalone che porta ai piani inferiori. All'interno del centro si organizzano attività interculturali mentre al piano superiore c'è un bagno turco, il tutto è stato ricavato da un ex bagno pubblico, completamente ristrutturato. La cucina propone un menù con una selezione di piatti maghrebini e medio orientali: si spazia dalle sfoglie di *brewats* farcite con carne o pesce, alla "caponata" maghrebina *zaaluk*, o *falafel*, *hummus con tahina* e insalata di prezzemolo *tabula* per passare ai *couscous* e ai *tajines*. Le carni sono *halal*, il servizio è a buffet e si servono bevande alcoliche.



👤 100 €

✓ DA PROVARE

- *Couscous marrakchia con uvetta*
- *Tajines di vitello con le prugne*
- *Tanjia marrakchia*

✓ RESIDENT CHEF

Hussein & Saadia

✓ ORARI DI APERTURA

Dal Lun al Sab 12/14.30 - 19.30/24.00



daralhikma.it/alandalus



@centroculturaledaralhikma



LE GRAND MAGHREB

CUCINA MAROCCHINA - ETHNIC FOOD

📍 Piazza della Repubblica, 24, 10152 Torino 📞 338 444 4962

Le Grand Maghreb è stata la prima "trattoria" maghrebina ad aprire a Torino nel lontano 1997, per mano di Mariano, un italo-siciliano convertito all'Islam ed il marocchino Karim. Fin da subito è stato un punto di riferimento della comunità marocchina, trovandosi a metà strada tra la Moschea della Pace e il mercato di Porta Palazzo. Ci si va per sorseggiare un tè alla menta come lo si berrebbe a Casablanca o per gustare il miglior couscous della Piazza. Tra i piatti scritti in arabo sul menù e sottotitolati in Italiano troviamo anche i *tajines*, le tripe o lo zampone stufate con i ceci, le crepes marocchine *msemmen*, *baghrir* e una selezione di dolci orientali: *kaab el ghazal*, *shebākia*, *makrouds*



🦿 50 €

✓ DA PROVARE

- Couscous di carne o verdure
- Tajines di manzo o pollo
- Zuppa di legumi harira

✓ RESIDENT CHEF

Karim

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 9/20



grandmaghreb.it



AFRICAI

CUCINA AFRICANA - WORLD FOOD

📍 Corso Vigevano 52, 10155 Torino

☎ 388 982 0187

Da Africai l'Afrique c'est chic! Frank è partito da solo a 17 anni dalla Costa d'Avorio e ha impiegato quasi un anno per attraversare gli oltre 5.000 km che lo separavano dall'Italia. A questa impresa incredibile Frank ne ha aggiunta una seconda, quella di riuscire ad aprire e a gestire in pochi anni quello che considero il miglior ristorante di cucina del west Africa ad oggi esistente in Italia: bello, accogliente e con un menù che propone una selezione di piatti senegalesi, ivoriani e camerunesi presentati in modo elegante, contemporaneo, "fedeli alla linea" come li potresti gustare nei migliori locali di Dakar, solo con qualche piccolo ritocco per renderlo più vicino al palato italiano.



🦿 50 €

✓ DA PROVARE

- *Mafe boeuf*
- *Yassa poulet*
- *Thiéboudienne*

✓ ORARI DI APERTURA

Da Merc a Lun 18/23

52

New

AFRODELICE

CUCINA AFRICANA - WORLD FOOD

📍 Via Eusebio Bava 9/A, 10124 Torino

☎ 345 529 9929

A due passi da piazza Vittorio Veneto, la gastronomia Afrodelice è nata da un'idea della giovane Emanuelle con l'intento di far conoscere alcuni dei piatti più rappresentativi dell'Africa occidentale, spaziando dal Camerun, alla Costa d'Avorio, dal Senegal alla Nigeria. Entrando nel locale, sopra la vetrinetta che protegge le diverse pietanze, una serie di cartelli colorati vi guideranno in tre semplici passi nella composizione dei piatti. S'inizia con la scelta della base, si passa poi al sugo, si decidono infine le carni o il pesce. Potrete optare per una degustazione in taglia S, M o L. I sapori sono autentici, il locale semplice e ospitale, pensato per una clientela non solamente africana e per il take away.



👤 20 €

✓ DA PROVARE

- Assiette composé con attieké
- Saf Jollof/Thiep
- Ndolé
- Poulèt DG

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Ven 12/15 - 19/22
Sab 12/22 - Dom 15/22



afrodelice.it



@afrodelicegastronomia



@GastronomiaAfrodelice



AMERICA LATINA



SAPORI DEL BRASILE

CUCINA BRASILIANA - WORLD FOOD

📍 Via Luigi Cherubini 46, 20145 Torino

☎ 011 418 1880

Barriera di Milano è il quartiere che ospita la più grande comunità brasiliana che vive a Torino. E' qui, a due passi da corso Giulio Cesare che Júlio César e la moglie Julia, una giovane coppia di Minas Gerais, hanno aperto il loro fast good. Non è la solita *churrascaria* per intenderci, ma una semplice trattoria dove potete assaggiare una selezione di grandi classici della *cozinha brasileira*, in versione caseira a prezzi accessibili e in porzioni generose. Nei fine settimana si cucinano i piatti delle feste, come la *feijoada mineira* e si cena con la musica dal vivo. Potete andarci per un semplice aperitivo con stuzzichini (*salgadinhos*) e cocktail di *cachaça* o scegliere tra i diversi piatti combinati.



👤 35+20 €

✓ DA PROVARE

- Mix Salgadinhos
- Piatto Brasileirinho
- Picanha
- Feijoada mineira

✓ RESIDENT CHEF

Júlio César Albano

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Ven 12/14.30- 18/22.30
Sab - Dom 12/23



saporidelbrasile.it



@saporibrasile



@SaporidelBrasile



ALPI EMPANADAS

CUCINA ARGENTINA - WORLD FOOD

📍 Corso Peschiera 198/B, 10139 Torino

☎ 351 525 7170

Nelle versioni di Tucuman, Cordoba e Salta... sono solo alcune delle molteplici varietà di *empanadas* che troverete nell'*empanaderia* Alpi Empanadas. Ora, a Torino, è possibile assaporare questi deliziosi fagottini grazie alla famiglia Alemann, migrata nel '93 dall'Argentina. Dal 2019, nel vivacissimo Barrio Latino di Borgo San Paolo, hanno aperto il loro piccolo locale, dove potrete gustarle in loco, abbinandole ad un calice di vino Malbec o portarle via. Qui Griselda, Daniel e German, seguendo il ricettario della nonna Francisca, preparano *empanadas* ogni sera con il giusto *recado*. Troverete non solo le classiche, ma anche varianti creative con ingredienti piemontesi e mediterranei.



👤 20 €

✓ DA PROVARE

- *Empanada classica*
- *Empanada salteña*
- *Empanada con pollo al verdeo*

✓ RESIDENT CHEF

Griselda Bustamante

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Sab 12.30/14.30-19/22.30
Dom 19/22.30



alpiempanadas.it



[@alpiempanadas](https://www.instagram.com/alpiempanadas)



[@alpiempanadas](https://www.facebook.com/alpiempanadas)



EL BARRIO

CUCINA ARGENTINA - WORLD FOOD

📍 Via G. F. Bellezia 20, 10122 Torino

☎ 011 446 3027

Come nel barrio di Palermo Viejo a Buenos Aires, regno indiscusso della parrilla e del tango, Fabio Armando ha ritrovato nel Quadrilatero Romano lo spazio ideale per aprire il suo bel locale, che ti fa sentire come a Baires. Da El Barrio si va per gustare la carne alla parrilla, scegliendo tra i migliori tagli di Angus Aberdeen, la pregiata razza bovina, rinomata per la sua carne tenera, saporita e marmorizzata, spaziando dal pregiato controfiletto o *lomo al vacio*, dall'*entraña* all'*asado de tira*. Il personale è argentino, dall'*asador* ai *camareros* per far respirare l'atmosfera de "La Reina del Plata". Si organizzano serate in stile milonga, dove la cucina, il buon vino Malbec e le danze la fanno da padrone.



👤 50 €€

✓ DA PROVARE

- Asado
- Vasio
- Mollejas (animelle)
- Bife de chorizo

✓ ORARI DI APERTURA

Dal Gio al Mar 19.30/22.30



elbarrioargentino.it



@elbarrio_argentino



@El.Barrio.Ristorante.Argentino



REVOLUCION

CUCINA MESSICANA & TEX MEX - WORLD FOOD

📍 Corso Casale 194/B, 10123 Torino

☎ 011 890 0073

Il Revolucion è stato uno dei primi ristoranti messicani ad aprire a Torino e a distanza di oltre 25 anni dalla sua apertura la sua cucina continua a essere riconosciuta dal Consolato Generale del Messico di Milano come autentica. Ristorante al piano terreno e taqueria al primo piano, il locale ricorda le ambientazioni delle case tradizionali di epoca coloniale. La cucina propone un mix di piatti messicani, che sono stati tramandati fin dalla sua apertura dalla cuoca e chef patron messicana Alejandrina Zavala alla figlia Katia. Potete andarci per un aperitivo a base di *antojitos*, per cena scegliendo dall'ampia carta il vostro *plato fuerte* o per un drink per l'afterhours. Spesso partecipano a eventi di street food.



🦿 195 €€

✓ DA PROVARE

- *Tacos al Pastor*
- *Tamales*
- *Fajitas*
- *Ceviche de pescado*

✓ RESIDENT CHEF

Alejandrina Zavala

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Dom 19.30/23



revolucion.company.site



[@revolucion_restaurante](https://www.instagram.com/revolucion_restaurante)



[@ristorante.revolucion](https://www.facebook.com/ristorante.revolucion)

EL UNIVERSO
SIEMPRE ESCUCHA

58

Artisanal

New

ANNITA TAQUERIA

CUCINA MESSICANA - WORLD FOOD

📍 Corso Bolzano 10, 10121 Torino

☎ 351 923 1289

Annita Taqueria è un nuovo fast good di *comida corrida*, lindo ed essenziale, aperto da una coppia di giovani italiani amanti del Messico, di fronte al grattacielo Intesa Sanpaolo. E' stato pensato come luogo ideale per il take away, la pausa pranzo e l'aperitivo. Potete gustare *tacos*, *quesadillas* e *burritos* fatti al momento con prodotti di qualità, niente *shell* tex-mex industriali dunque, ma solo "piadine" prodotte con *maseca* di mais nativo *nixtamalizado*, avocado hass fresco. I sapori sono leggermente addomesticati rispetto a quelli messicani, ma potete arricchirli con una bella selezione di salse fatte da Annita o *Hechas en México*, accompagnando il tutto con birre, tequila e mezcal.



20 €

✓ DA PROVARE

- *Guacamole con totopos*
- *Tacos con cochinita*
- *Burrito clasico*
- *Frijoles refritos*

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Gio 12/14 - 19/22
da Ven a Sab 12/14 - 19/23



annitataqueria.it



@annitataqueria



@annitataqueria



EL BESO

CUCINA MESSICANA - WORLD FOOD

📍 Via B. Galliani 22, 10125 Torino

☎ 011 1971 5606

Per rendervi conto delle meraviglie della cucina messicana, Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2010, non esiste posto migliore in Italia del ristorante El Beso. Inaugurato nel 2016 da Toni & Andrea, una coppia italo-messicana, adornato da opere d'arte di artisti contemporanei ispirate a Frida Kalo, con tavoli in legno scuro e pareti con mattoni a vista in stile post-industriale El Beso è un ristorante di cucina gourmet. L'impronta lasciata dallo chef Gerardo Sanchez. Jerry è stata ereditata e sviluppata dai suoi colleghi Cesar Pantoja e Alfredo Villa e arricchita dal coctelero Adim. Oltre alle specialità del menù esuberante, non perdetevi il brunch tutte le domeniche dalle 12 alle 15.



🦽 100 €€€

✓ DA PROVARE

- *Cochinita pibil*
- *Pulpo de golfo*
- *Cerdo en adobo, Taco de milpa*

✓ RESIDENT CHEF

Cesar Pantoja & Alfredo Villa

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Sab 19/23
Dom 12/14.30 - 19/23



elbesotorino.eatbu.com



@elbeso_torino



@elbesotorino



KAY ESSENZA PERUVIANA

CUCINA PERUVIANA - WORLD FOOD

📍 Via E. Torricelli 59/D, 10129 Torino

☎ 011 411 8866

I ristoranti peruviani sono i più numerosi in città, parlando di cucina latinoamericana e oltre alla quantità non manca la qualità. Se parliamo di eccellenza il Kay, aperto dal giovane limeño Cristopher Abarca nel 2018 spicca per qualità, gusto e ambientazione. Con una nonna come maestra il giovane cuoco entra in cucina a soli 16 anni. Arrivato in Italia si cimenta nell'alta cucina al fianco di Davide Oldani e Matias Perdomo a Milano, poi al Cambio di Torino. Sono esperienze che lo strutturano e lo convincono ad aprire in Crocetta il suo bel ristorante dove propone una cucina peruviana gourmet, che strizza l'occhio all'Oriente, abbinando ogni suo piatto ad un pisco cocktail.



👤 25 €€€

✓ DA PROVARE

- *Ceviche clasico*
- *Empanada de aji de galina*
- *Lomo saltado*
- *Anticuchos*

✓ RESIDENT CHEF

Cristopher Abarca

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 18/23



@kayessenzaperuviana.com



@kayessenzaperuviana



@kayessenzaperuviana



MADE IN PERU

CUCINA PERUVIANA - WORLD FOOD

📍 Via Monginevro 27, 10141 Torino

☎ 011 207 4536

Made in Perù compie quest'anno il suo decimo compleanno di attività da quando nel 2015 i coniugi Ricardo Canales di Lima e la moglie Paola Mayer di Chimbote, decisero di portare avanti la tradizione familiare della ristorazione, iniziata in Perù. La cucina del loro ristorantino di basa sui grandi classici della cucina marinera della Costa, con ceviche e tiradito come *platos bandera*, ma con incursioni nella cucina di terra. Il loro *cabrito norteño* e gli *anticuchos*, un piatto della *cocina auroral* pre colombiana permettono di apprezzare un lato ancora poco conosciuto di questa grande cucina. A pranzo, da martedì a venerdì, per un menù degustazione ve la cavate con 15€.



55 €€

✓ DA PROVARE

- Ceviche
- Cabrito norteño
- Anticuchos

✓ RESIDENT CHEF

Paola Mayer

✓ ORARI DI APERTURA

Da Mar a Dom 12.00/15.00 - 19.30 / 22.00



ristorantemadeinperu.it



@ristorantemadeinperu



@madeinperutorino

New

VALE UN PERU

CUCINA PERUVIANA - WORLD FOOD

📍 Via San Paolo, 52/B, 10141 Torino

☎ 011 383 5253

L'espressione «Valere un Perú» trova la sua origine nel XVI sec., quando Francisco Pizarro Gonzales, guidò l'esercito spagnolo contro gli Incas, fondando la città di Lima, in territori ricchi di argento e oro. Da allora «Valere un Perú» significa valere moltissimo. E' qui che Miguel Bustinza e Patricia Trujillo, lui limeño, lei di origini amazzoniche, hanno creato il loro regno "Vale un Peru", riuscendo con il loro savoir faire a far conoscere e apprezzare, al pubblico e ai media, la grande ricchezza della cucina peruviana, spaziando dai classici della cocina marinera della Costa (ceviche) a quelli della Sierra (pachamanca). Interessanti gli abbinamenti con i cocktails a base di Pisco.



50 €€

✓ DA PROVARE

- Ceviche
- Lomo saltado
- Pachamanca
- Tamales

✓ RESIDENT CHEF

Miguel Bustinza

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 19.30/22.30



valeunperu.eu



@ristorante.valeunperu



@valeunperutorino



CARIBBEAN BISTROT'

CUCINA VENEZUELANA - WORLD FOOD

📍 Via Madama Cristina 80, 10126 Torino

☎ 329 493 3175

Il Caribbean Bistrò è un localino molto colorato a gestione familiare aperto dalla famiglia italo-venezuelana Terrasi. Il trio di padre, madre e figlia, a causa della profonda crisi che ha colpito il Venezuela, hanno chiuso il loro ristorante di cucina italiana per tornare in Italia. Hanno così aperto il loro bistrò con l'intento di far conoscere la cultura e la comida tipica venezuelana ai torinesi. Dalle *arepas* ai *tequeños*, dalle *empanadas* ai *pabellones*, tutto viene preparato con cura, con buoni ingredienti e servito con gentilezza, nel rispetto della tradizione. Molti ci vengono per le loro grigliate di carne, ma lasciatevi incuriosire dalla cucina venezuelana, facendovi consigliare i loro *platos bandera*.



28

€€

✓ DA PROVARE

- Pabellon criollo
- Asado negro,
- Angus a la parrilla
- Arepa Reina Pepiada

✓ RESIDENT CHEF

Luz Damari Quintero

✓ ORARI DI APERTURA

Mar e Mer 19.30/22

Da Gio a Dom 12.30/14.30 - 19.30-22



caribbean-bistrot.metro.rest



@caribbeanbistrot



@caribbeanbistrot



FUSION



AZOTEA

CUCINA FUSION - WORLD FOOD

📍 Via Maria Vittoria 49/B, 10123 Torino

☎ 328 634 2213

Dall'incontro fra l'anima cocktailera di Matteo Fornaro, il bar manager, Noemi Dell'Agnello ai dolci, e lo chef nippo peruviano Alexander Robles è nato questo ristorante nikkei che definire semplicemente fusion è dir poco. Azotea continua a mietere molti riconoscimenti a livello nazionale per la sua cucina iper-creativa, di assoluta ricerca, plant based e senza frontiere e per l'abbinamento a cocktails e sips originali, anche analcolici, che accompagnano ogni portata ha da poco inaugurato il nuovo menù. Si chiama Chakana ed è dedicato alla cosmologia andina, servito anche in versione vegetale e simboleggia la visione del cosmo ma anche i tre livelli di vita nella cultura Inca.



44+6 €€€

✓ DA PROVARE

- Ceviche
- Empanadas
- Ostrica sevichada
- Sudado di Triglia

✓ RESIDENT CHEF

Alexander Robles

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Sab 19/01



azoteatorino.com



@azotea_to



@AzoteaTorino

New

CASA MAGO

CUCINA FUSION - WORLD FOOD

📍 Corso S. Maurizio 61, 10124 Torino

☎ 392 289 6148

Aperto nel vecchio spazio del ristorante della porta affianco Magorabin, Casa Mago è un salotto intimo dall'atmosfera soffusa pensato come cocktail bar e bistrò per accogliere gli ospiti dello chef Marcello Trentini. Ideale per l'happy hour o un after dinner in tutto relax, è difficile dire se qui sono i drinks ad abbinarsi al food o viceversa, forse più la prima, come usa dagli States ai Paesi scandinavi. Nella sua tana, il Mago miscela sapientemente le sue creazioni world oriented, frutto di una visione giocosa, sbarazzina e cosmopolita del ben mangiare ed il buon bere, ma dove non si perde mai di vista quello che Bernard Loiseau amava chiamare *monsieur le goût*. Unico!



👤 35 €€

✓ DA PROVARE

- Kofte e salsa di Yogurt
- Yakitori di Lingua con Romesco
- Alici Thai BBQ rub & Lime
- Hummus, Gamberi e Limone

✓ RESIDENT CHEF

Marcello Trentini

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Gio 18/24
Ven e Sab 18/01



magorabin.com/casamago-it



@casamagobistro



@casamagobistro

FUGU

CUCINA FUSION - WORLD FOOD

📍 Via Antonio Bertola 57/c, 10122 Torino

☎ 011 4183787

Prima dell'apertura di Fugu i fratelli Marco e Leonardo Santoro gestivano insieme a Nerwin, il loro cuoco filippino, un semplice sushi take away a Alba. Sull'onda dei riscontri ottenuti nel capoluogo langarolo, desiderosi di un pubblico più ampio e di una formula più ambiziosa, il trio decide di spostarsi a Torino, ma il Covid19 e la scomparsa prematura di Nerwin rallentano il Progetto. Oggi lo chef Kewin ha ereditato le ricette dell'ex collega e la carta del menù si è arricchita di sfumature filippine con piatti come l'Adobo o il Pancit Canton e nippo-mediterranee come quelle della sezione Made in Italy. Buona la selezione dei vini di Langa dei produttori che li hanno seguiti. l'ambiente è intimo e raffinato con luci soft, il sottofondo cocktail jazz.



👤 40 €€

✓ DA PROVARE

- Meat bao buns
- Nigiri di ricciola Eolie
- Tuna tataki ginger
- Ramen

✓ RESIDENT CHEF

Kevin

✓ ORARI DI APERTURA

Lun 19/23.30

Da Mar a Sab 12/14.30 - 19/23.30

68

New

SCIARADA

CUCINA FUSION - WORLD FOOD

📍 via Berthollet 20/D, 10125 Torino

☎ 351 213 6974

Sciarada deriva dal francese "charade" ed è sinonimo di chiacchierare, a sottolineare la natura conviviale di questo simpatico bistrò. Animato da un team giovane è frutto dell'incontro di Cesare Ferrero, il titolare e lo chef Daniele Santanera. Dalla passione per i viaggi nei Pesì tropicali di Cesare e per l'amore per la cucina di Daniele, sbocciato dopo un periodo trascorso tra il Lido 84 ed il Sarri di Imperia, ha preso forma un menù stagionale, con una quindicina di piatti che cambiano ogni due mesi, spesso ispirati all'Asia e al Sud America oltre che alle nostre radici italiane e Piemontesi. Il tutto viene abbinato con cocktails creativi e una carta dei vini di circa sessanta etichette tra naturali e non.



👤 30 €€

✓ DA PROVARE

- Manioca fritta in salsa
- Bra bomb
- Moo Hong

✓ RESIDENT CHEF

Daniele Santanera

✓ ORARI DI APERTURA

Da Lun a Gio 18/01

Ven e Sab 18/02



@sciarada_torino



@sciaradatorino



TEA HOUSES & SWEET THINGS



CAMELLIA

📍 Via Catania 24, 10153 Torino
☎ 011 7651876

La passione per il tè di Ezio Bonino e delle sorelle Donata e Ombretta sono l'anima di questo raffinato emporio dove potete trovare, oltre a tazzine e teiere di pregio diverse varietà di tè in degustazione e vendita.

Non mancano le rarità come il tè verde della prefettura di Saitama. Tra le varie curiosità, trovate lo Smoked whisky wakoucha, un tè nero giapponese con foglie affumicate in barriques di whisky. Il negozio offre una vasta gamma di tè provenienti da Cina, Taiwan, India, Sri Lanka, Corea, Vietnam, Laos e Africa.

📷 @camellia.torino

📘 @camelliatetorino

🌐 camelliate.it

KINTSUGI

📍 Via Maria Vittoria 49/B, 10123 Torino
☎ 328 634 2213

Cambio di gestione al Kintsugi, al posto di Francesca e Martina, le pastry chef valdostane che avevano scelto Torino per aprire la loro raffinata tea house & cake shop, oggi troviamo un team di giovani cinesi. L'ingrediente intorno al quale ruotano tante creazioni è il tè matcha, proposto in decine di declinazioni, dolci e salate. Potete andarci a colazione o per un tea break pomeridiano, ma anche a pranzo. Saltuariamente vengono organizzati workshop, come quelli sul the matcha e i mochi tenuti da Kayo Hoshino.

📷 @kintsugiteandcakes

📘 @kintsugiteandcakes

🌐 linktr.ee/kintsugipasticceria



VA.BE. CAKE DESIGN

📍 via Baltimora 129/F, 10137 Torino
☎ 338 851 3218

E' dal 2012 che Valentina & Beatriz Carmen ci deliziano con le loro squisitezze; la prima italiana, la seconda peruana. Lontano dai clamori del centro, Beatriz Carmen sforna i suoi dolci *world oriented*, spaziando dai *New York cookies* americani alla *Linzer Torte* austriaca, dalla meringa di panna e frutti di bosco australiana *Pavlova*, alla *Schwarzwälder kirschtorte* tedesca. Di peruviano trovate i *melopan nikkei*, simil veneziane di origine giapponese, le *rosquitas* di lavanda e gelsomino, le *empanadas* e i *churros*.

KURTOS TIME

📍 Corso San Maurizio 71, 10124 Torino
☎ 393 502 2177

Kurtos Time è una pasticceria artigianale a conduzione familiare aperto da una coppia rumena, a due passi dalla Mole Antonelliana. Oltre al *Kürtőskalács*, il "maxi cannolo" dolce "grigliato" come un kebab e ricoperto di zucchero caramellato, tipico dell'Europa centrale, che potete farcire a piacere, trovate tante specialità dolci rumene, dal classico *cozonak*, alla torta *coliva*. Il laboratorio a vista serve anche specialità di streef food rumeno: panini con il *pastrami*, *mici* alla griglia, cucinati al momento.

📷 @vabecakedesign

📱 @VaBeCakeDesignSnc

📷 @kurtos_time

📱 @kurtostime.it





72

New

CHIARO SCURO

 Corso Giulio Cesare 20, 10152 Torino
 011 19941115

Aperto nel 2012 nel quartiere Aurora da due fratelli rumeni, uno più chiaro di carnagione, l'altro più scuro, Chiaro Scuro è una pasticceria moderna che è diventata nel tempo il punto di riferimento della comunità rumena di Torino, che qui trova i propri dolci delle feste. A Pasqua sfornano la classica *Pasca*, a Natale il pandolce *Cozonac*, mentre durante il resto dell'anno i babà rumeni con la panna (*Savarina*), il pan di spagna con crema ganache (*Amandina*) oltre a curiose torte fashion & wedding cake.

THE TEA

 Via Corte d'Appello 2, 10122 Torino
 011 436 4973

Claudia Carità è una profonda conoscitrice della tea culture e nel suo piccolo emporio offre circa duecento tisane, decotti, infusi e tè. Ha viaggiato nelle aree di produzione per visitare piantagioni, scoprire le diverse varietà e tecniche di coltivazione della *Camelia sinensis*. Tea ambassador e tea blender, da Claudia trovate pregiate varietà come il Pu'er, dallo Yunnan, e il Da Hong Pao, dalle montagne del Fujian. The Tea fa parte dei Maestri del Gusto e dal 2022 dell'Associazione Caffè storici di Torino e del Piemonte.

 @pasticceriachiaroscuro

 @pasticceriachiaroscuro

 @thetea.torino

 @thetea.torino



EZZAHRA

📍 P.za della Repubblica 16/E, 10152 Torino
☎ 366 198 4956

Alla pasticceria Ezzahra di Fatima Saida è difficile resistere ai dolci maghrebini, esposti con orgoglio nella vetrina in bellavista. Troverete una selezione di ottima pasticceria orientale, la migliore in città: corni di gazzella *ka'ab el gazal* farciti con pasta di mandorle all'acqua di fiori d'arancio, rose del deserto *chebakia*, *makroud* tunisini di semola di couscous e pasta di datteri, e molti altri amuse bouche. Rimessa a nuovo di recente, funziona anche come rivendita di pani *khobz*, crêpes marocchine *msemmen*, *baghrir*...

NUN

📍 Via Lamarmora 20/d, Torino
☎ 011 19154717

Nazanin, una giovane pasticciera di origine iraniana, ha aperto a Torino, nel quartiere Crocetta, la prima pasticceria persiana in Italia. Un sogno iniziato nel 2016 nella sua dark kitchen, in cui preparava piatti iraniani dolci e salati su ordinazione. Nei suoi 43 mq arredati in stile minimalista, troviamo dolci persiani di frutta secca e spezie preziose, come lo zafferano ed il cardamomo, essenze floreali, come l'acqua di rose insieme a classici della pasticceria internazionale, ma sempre con un tocco personale. Provate i *Qottâb* e i *Nan-berenji*.

 @Panetteria Pasticceria Ezzahra

 @nun.kitchen.italy

 @nun.kitchen.italy



DELI SHOPS



AMAURY FROMAGER

📍 Via G. Bogino 19/D, 10123 Torino
☎ 011 1970 8033

Il Lionese Amaury Jiménez, dopo aver conseguito il certificato di *crémier-fromager* e con un'esperienza di *maître fromager*, si trasferisce per amore a Torino e apre il suo bel emporio dove propone una selezione dei migliori formaggi, panne e burro d'oltralpe selezionati tra piccoli produttori artigianali. E poiché formaggi e vino vanno a braccetto, li abbina ai vini naturali provenienti dalla Borgogna, dalla Loira e dalla valle del Rodano. Potete ordinarli nelle sue box di legno di pioppo oppure partecipare alle degustazioni, per scoprirne sempre di nuovi.

BEL & BON

📍 Via Vanchiglia 21, 10124 Torino
☎ 011 5857569

Houda e Nicolas, sono una coppia savoiarda gourmande che ha fatto della cuisine française la loro bandiera. Sono impegnati fin dall'apertura del loro *comptoir* nel cuore di Vanchiglia, a far arrivare da ogni angolo della Francia tante squisitezze e golosità. Scoprite la loro selezione che comprende salumi, formaggi e vini (oltre 50 etichette), e poi caramelle, dolci, biscotti, miele, tisane, infusi, succhi di frutta, confetture e marmellate. Potete organizzare un *french aperò* o una cena con le loro *gourmandises* salate.

📷 @amaury.fromager

f @Amaury Fromager

📷 @belebon_vanchiglia

f @BeleBonVanchiglia



TRIPEL B

📍 Via Valprato 68, int. 52 10155 Torino
☎ 324 897 1778

Creato da tre coppie italo-belghe Triple B è l'Eden degli amanti delle birre belghe a Torino. Con oltre 500 etichette importate che attraversano tutti gli stili birrari dei migliori birrifici di Bruxelles, Fiandre e Vallonia, Tripel B garantisce la distribuzione e la mescita negli spazi suggestivi dei Dock Dora. Per scoprirne sempre di nuove non perdetevi le loro degustazioni ed eventi, a cominciare dal Tripel B Fest, il Belgian Beer Festival a Torino. E siccome ogni birra andrebbe bevuta nel suo bicchiere, trovate una collezione di calici e boccali unica in città.

📷 @tripelb_torino

f @tripelB

🌐 tripelb.com



MACELLERIA FES

📍 P.za della Repubblica 24, 10152 Torino
☎ 351 759 2875

A lato della lapide che commemora le gesta di Francesco Cirio "I Re 'd Pòrta Palass", inventore dei pelati, trovate la più bella e fornita macelleria halal e negozio di alimentari e oggetti da regalo per la casa di Porta Palazzo, in un ambiente decisamente glamour. Tra luci al led abbaglianti e specchi, trovate esposte in bellavista ogni taglio di carni halal, salsicce merguez e pollame marinato alle spezie del suq, olive e limoni in salamoia oltre a tutto il necessario per cucinare come fareste... a Fès.

📷 @macelleria_fes

f @MacelleriaFes



NATURAL RAJA

 Via G. Giolitti 24, 10123 Torino
 011 1563 3387

Raja El Louafir gestisce una bella bottega di prodotti maghrebini, naturali e biologici, spaziando dalla cosmetica, alle tisane, frutta secca e spezie. Da Raja si va per fare incetta di spezie e miscele di spezie originali, ma anche per ricevere tanti buoni consigli, attinti dalla cultura berbera, sul loro uso, proprietà e virtù. Parlando di cucina, ma anche di salute e cura del corpo, trovate l'olio di argan biologico, i semini di nigella e tanta frutta secca, comprese le mandorle, per preparare l'*amlou*, la "Nutella marocchina", che volendo trovate già pronta.

LA STRANIERA

 Via Germanasca 29, 10138 Torino
 011 4330608

Alesi arriva a Torino a soli sedici anni, ma torna in Perù dai nonni per laurearsi in amministrazione aziendale ad Arequipa, prima di riabbracciare la madre e coronare il suo sogno; aprire una bodeguita peruviana nel quartiere San Paolo a Torino. Oggi, nei quattro punti vendita che gestisce insieme alla sua famiglia importa e distribuisce circa 2.000 prodotti da diversi Paesi dell'America Latina, oltre a essere un punto di riferimento per peruviani, brasiliani, cubani, venezuelari e colombiani. In un terreno coltiva prodotti andini!

 @natural_raja

 @naturalraja torino

 @la.straniera.web

 @lastranieratorino



AL CHILE!

📍 Via Corte d'Appello, 13n, 10122 Torino
☎ 375 656 4916

Con una laurea in scienze gastronomiche in Messico e numerose esperienze, compresa quella di personal chef del governatore dello Stato di Morelos, Jerry Sanchez arriva a Torino e dopo aver lasciato la sua impronta nelle cucine del ristorante El Beso, apre il lab-shop Al Chile! E qui che sperimenta a 360° e crea le sue salse d'autore, a partire dai peperoncini messicani coltivati a km 0 dall'az. Agr. La Enchilada. Da non perdere: la salsa 7 Machos, la salsa di aji charapita, la salsa di habanero giallo, i chips di jalapeño.

TLALOC

📍 Via Palazzo di Città 24/E, 10122 Torino
☎ 011 433 8817

Tlaloc è un emporio coloratissimo sotto i portici che si affacciano sul Municipio. E' stato il primo in città a importare e distribuire ingredienti e prodotti tipici messicani. Nasce come negozio di artigianato e arredi messicani, per diventare un punto di riferimento per procurarsi tutto il necessario per cucinare messicano. Qui trovate i peperoncini, le autentiche farine di mais, la *tortillera* per fare le *tortillas*; le salse e la titolare Barbara, italo-messicana, vi spiegherà come prepararle da voi. Vendita anche on-line.

📷 @alchile.it

f @alchile.it

f @TlalocTorino



ISTOC

📍 P.za della Repubblica 30, 10152 Torino
☎ 348 035 4254

Titolari degli stand 43/45 sotto l'Antica Tettoia dell'Orologio a Porta Palazzo Istoc è stato tra i primi e più forniti banchi di prodotti rumeni. Sempre affollato, vende insaccati affumicati delle diverse regioni come i *cabanos*, i formaggi *telemea* e *kashcaval*, le salse, i crauti fermentati e condimenti vari. Se amate i sapori dei Balcani trovate anche la *salata de icre*, con uova di pesce, le conserve *zakuska* per antipasto, la panna acida *smantana* per le zuppe, la marmellata di noci acerbe, l'anguria acerba e i pomodori verdi in salamoia!

MIX MARKT

📍 Via Nizza 19, 10125 Torino
☎ 011 242 1480

Presente con 75 punti vendita distribuiti in 15 regioni italiane, il Mix Markt, a pochi passi dalla stazione di Porta Nuova, è il più fornito supermarket di prodotti dell'Europa dell'Est in Piemonte. Non basterebbe una visita guidata di un giorno intero per scoprirli tutti. La clientela è russa, rumena, moldava, polacca, georgiana, bulgara, ucraina e ci viene per trovare i prodotti indispensabili per rifornire le dispense di quella costellazione di cucine che componevano il mosaico della cucina sovietica e dei Paesi dell'Est.

📷 @macelleriaistoc

📘 @MacelleriaIstoc

📷 @mixmarkt.torino

📘 @mixmarkttorino



ETHNIC WORLD

📍 Corso Giulio Cesare 31, 10152 Torino
☎ 331 183 0322

Ethnic World ha portato a Torino un format innovativo, nato a Vicenza, quello del supermercato multi-etnico. In un ambiente più confortevole e organizzato rispetto alla media degli ethnic shop, è stato raccolto l'indispensabile per cucinare asiatico, africano, maghrebino, mediorientale, indopakistano, e non solo.

Pur limitato rispetto all'apertura, Ethnic World continua a essere uno dei più forniti store in città, specie per quel che riguarda i prodotti africani e indopakistani, molto meno per quegli asiatici.

TAN THAN

📍 Via delle Orfane 29, 10122 Torino
☎ 011 4364490

Alle spalle di Porta Palazzo la famiglia chino-vietnamita Than è stata la prima a commercializzare i prodotti di base per poter cucinare asiatico a Torino. Nu insieme al fratello Than, hanno un buon assortimento anche di prodotti freschi, come il lemongrass o le foglie di basilico thai. I prodotti sono sempre ben esposti e potete contare sui consigli di Nu per i vostri dubbi, acquisti e ricette. Il negozio è specializzato in prodotti thai, vietnamiti e indonesiani, che difficilmente troverete altrove a Torino.

📷 @ethnicworld_food_and_beverage

📺 @ethnicworldfoodandbeverage

📺 @TanThanhAsiaAlimentare



GRAZIE

HANNO COLLABORATO

Roberta Doppiù Progetto grafico

Gloria Ferrucci Correzione bozze e revisione testi

Federica Capuano Correzione bozze e revisione testi

Le Antenne de ilGastronomade

VOGLIO RINGRAZIARE

- **Le Istituzioni** e le **Persone** che hanno sostenuto la guida
Camera di Commercio di Torino [Guido Bolatto]
Confesercenti Torino e Provincia [Giancarlo Banchieri]
- **Le Aziende Illuminate** che hanno aderito alla sponsorizzato la guida
SIDEA SPEZIE sideaspezie.com
L'IMPERO DEL SOLE limperodelsole.it
BUSSOLINO distribuzione vini e birre
UNIONTRADE uniontrade.it
- **Tutte le persone** che mi seguono da anni e che con le loro sollecitazioni mi hanno convinto a realizzare questa guida



≡STAY≡
TUNED



@chefkumale @ilmondoatavola



@ilgastronomade



ilgastronomade.com



+39 335 6647579

Tutte le cose
hanno una fine
tranne la salsiccia
che ne ha due.

- PROVERBIO DANESE

BEST EATHNIC TORINO 2025

La tua guida d'autore alla **Torino MultiEATnica**.

Un *carnet d'adresses* indispensabile per compiere il giro del mondo a tavola, con i **50 migliori ristoranti** di *world food*, *fusion* & *ethnic* cuisines testati e selezionati per te.

31 PAESI DEL MONDO

27 NUOVI INDIRIZZI

🇪🇺 26 ristoranti asiatici

🍷 10 ristoranti latino-americani

🍷 5 ristoranti africani

🍷 5 ristoranti europei

🍷 4 ristoranti fusion

🍷 12 deli shops

🍰 6 pasticcerie

☕ 2 tea house



Conosciuto dai suoi lettori con il nickname di Chef Kumalé, Vittorio Castellani ama definirsi un giornalista gastronomade. Ha viaggiato in 70 Paesi dei 5 continenti e raccontato fin dagli anni '90 gli esordi e l'evoluzione delle cucine del mondo a Torino e in Italia, scrivendo per Torino7 La Stampa e per alcune tra le più prestigiose guide e riviste di gastronomia e viaggi.

LA#BOOKERIA

www.ilgastronomade.com